

Pita sa mariniranim šampinjonima i prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 strukapraziluka**
- **2/3 tegle** mariniranih pecurki
- **6** kora za pite
- **1/2** **čaše** kisele vode
- **1/2** **čaše** ulja
- **po ukusu** soli

Priprema

U nauljenom tiganju upržiti sitno saseckan praziluk sa dodatkom soli. Kada se luk uprži dodati usitnjene marinirane pecurke (bez tecnosti iz tegle) i upržiti sve zajedno još kratko da se sve poveže i sjedini.

Pomešati kiselu vodu i ulje. Staviti prvu koru premazati mešavinom vode i ulja, zatim drugu isto premazati, staviti trecu koru, premazati i preko cele kore rasporediti fil od pecuraka i luka....

Zarolati i staviti u pleh sa pek papirom.

Ponoviti i sa ostalim korama. Rolate premazati sa mešavinom kisele vode i ulja i staviti u vec zagrejanu rernu na 200C da se pece, da lepo porumeni i dobije krckavu koricu.

Pecenu pitu pokriti krpom i ostaviti da se ohladi pa zatim iseci.

Savet

Pita je jako jednostavna i lepa za ljubitelje peuraka, kao što vidite uopšte nije splasnula, jako je rastresita i sa krckavom koricom. Pogodna i za dane posta.